

# Kalb-, Wildschwein-, Hähnchen-Schnitzel, Chinakohl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g	3 EL Butter	4 EL Sahne
250 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

### Für das Wildschweinschnitzel:

2 Wildschweinschnitzel à 180 g	1 Zitrone	2 Eier
100 g Kürbiskerne	70 g Paniermehl	50 g Mehl
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	5 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für das Hühnerschnitzel:

2 Hühnerbrustfilets à 150 g	2 Eier	100 g Paniermehl
80 g Mehl	5 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Chinakohl-Salat:

1 Chinakohl, ca. 500 g	2 EL Estragonsenf	4 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsschnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, warm halten. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch vor dem Anrichten in der Sauce schwenken.

### Für das Wildschweinschnitzel:

Eier verquirlen und mit Salz würzen. Kürbiskerne grob hacken, mit dem Paniermehl vermengen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Kürbiskern-Paniermehl-Mix wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, einige Blättchen abzupfen. Zitrone in Scheiben schneiden, mit der Petersilie zum Garnieren beiseitelegen.

### Für das Hühnerschnitzel:

Eier verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Chinakohl-Salat:

Chinakohl waschen, abtropfen, vierteln und in kleine Streifen schneiden. Essig, Senf, Zucker und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Chinakohl gießen, alles gut mischen. Salat kurz ziehen lassen.

Dreierlei vom Schnitzel: Kalb, Wildschwein und Hühnerfilet mit Chinakohl-Salat auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Hans Lehner am 05. Juli 2017